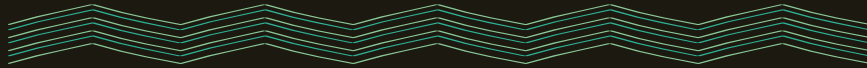




HOUSE OF SPICES, SANSIBAR



DIE GESCHICHTE DES HOUSE OF SPICES

Das House of Spices, das früher einem reichen Gewürzhändler gehörte, zählte in seiner Blütezeit zu den berühmtesten Häuser in Stone Town. Die Gewürze aus Pemba und Sansibar hüllten das gesamte Stadtpalais und die engen Gässchen der Nachbarschaft in eine betörende Duftwolke voller exotischer Essenzen. Nachdem die Gewürze aus den unterschiedlichen Plantagen ins Haus des Gewürzhändlers gebracht wurden, mussten sie nach Qualität sortiert, gemahlen und abgepackt werden, beovr man sie nach Europa oder gar Südamerika verschiffen konnte.



Die jeweiligen Eigentümer hielten das Haus immer gut in Schuss, und jegliche Renovierungsarbeiten über die Jahre folgten den Originalplänen. Selbst nach 200 Jahren und zahlreichen Besitzerwechsel trägt das House of Spices noch immer das romantische Ambiente eines echten, alten, arabischen Stadthauses.



DAS HAUS



Wie im 18. Jahrhundert in den arabischen Ländern üblich, erstrecken sich drei Stockwerke um einen kleinen Innenhof. Der hintere Teil des Hauses diente der Anlieferung und Aufbereitung der Waren, während im vorderen Teil bis zum heutigen Tag die Gewürze verkauft werden.



Im Erdgeschoss direkt an der Kiponda Street, einer der wichtigen Straßen von Stone Town, befinden sich der Haupteingang und die Rezeption. Noch heute wird allen Besuchern eine erfrischende Tasse Spice Tea serviert, wenn sie ins House of Spices zum Kauf von Gewürzen kommen.



Im ersten Stock liegen drei Zimmer mit ensuite Badezimmer, ein Zimmer mit Bad/WC am Gang sowie eine kleine Teeküche. Jedes Zimmer trägt den Namen eines Gewürzes. Dieses Stockwerk wurde ursprünglich vom Gewürzhändler, seiner Frau sowie seinen drei Töchtern Fatma, Aisha und Amina bewohnt.

In jedem Zimmer finden sich sansibarische Kostbarkeiten und Antiquitäten, die die Jahrhunderte in diesem architektonischen Kleinod überdauert haben.



Im zweiten Stock gab es zwei Terrassen, die zum Trocknen der Gewürze verwendet wurden. Eine davon beherbergt heute das ausgezeichnete Restaurant, das mediterrane Küche mit exotischer Raffinesse serviert. Der Duft von frischer, knuspriger Pizza aus dem Holzofen begrüßt die Gäste schon am Treppenabsatz.



In der zweiten, gegenüberliegenden Terrasse ist heute die Bar samt Lounge untergebracht. Hier werden besten Weine aus aller Welt und andere alkoholische Spezialitäten kredenzt. Beide Terrassen eröffnen fantastische Panoramen auf die arabische Dachlandschaft von Stone Town mit seinen engen Gassen, aufragenden Minaretten, mehrstöckigen Stadthäusern und arabischen Fassaden.



KONTAKT:

Reservierungen: :

Tel: +255 (0) 24 2231264

Mobile: +255 (0) 773 573727

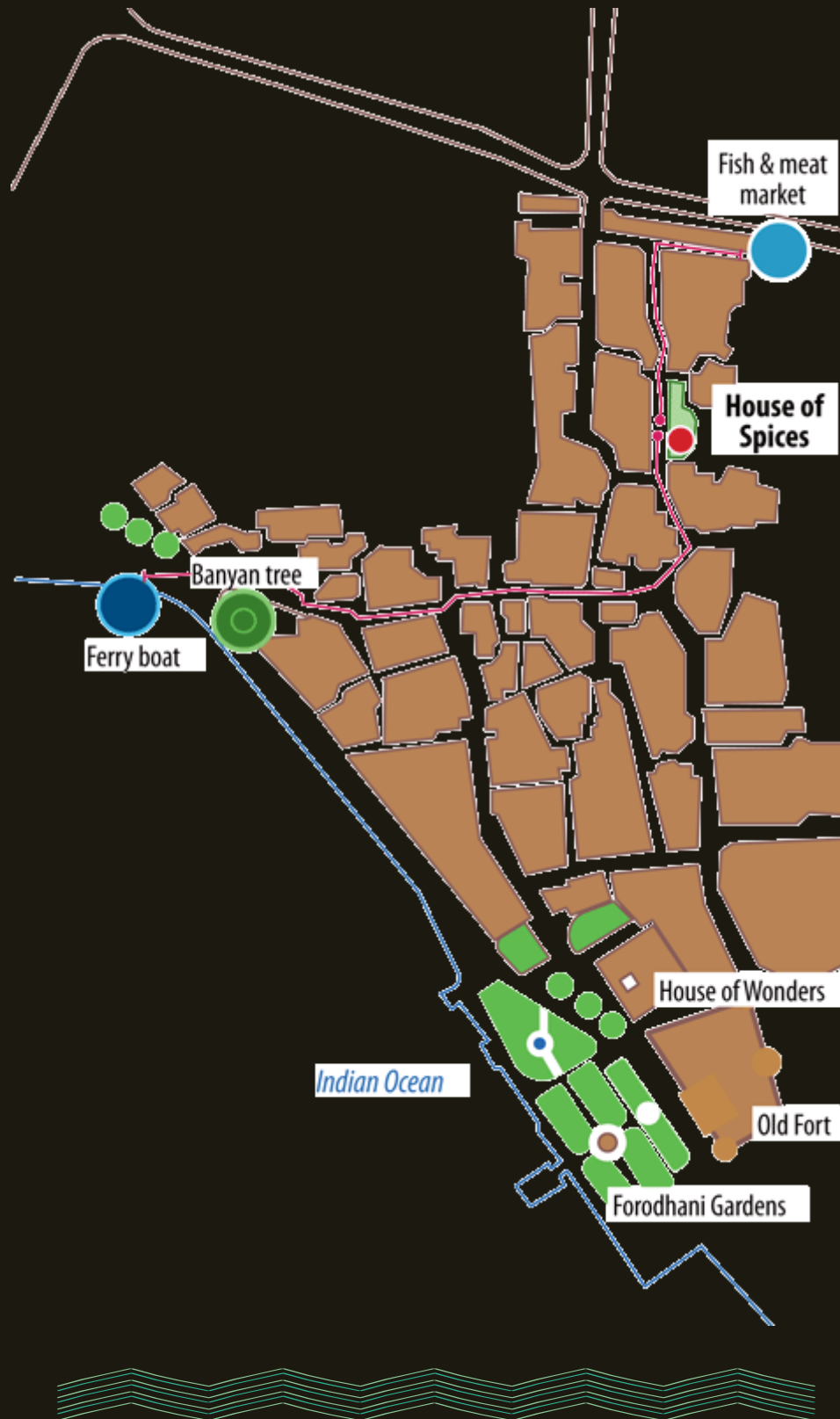
Email: info@HouseOfSpicesZanzibar.com

Web: www.HouseOfSpicesZanzibar.com



LAGE:

Das House of Spices liegt mitten im Herzen von Stone Town, nur einen Steinwurf vom geschäftigen Darajani-Markt (fish & meat market) und nur einen kurzen Spaziergang entfernt von den Forodhani Gardens, dem Alten Fort (Old Fort) und dem House of Wonders.



STONE TOWN



Stone Town ist das kulturelle Herz des Inselarchipels Sansibar und wurde wegen seiner Einzigartigkeit zum Weltkulturerbe ernannt. Die alte SteinStadt liegt auf einer dreieckigen Halbinsel und vereint harmonisch architektonische Einflüsse aus dem arabischen Raum, Indien und Europa. Enge Gassen, geschäftige Märkte und Basare sowie großartige, arabische und indische Stadtpaläste mit imposanten Zanzibari Doors bestimmen das Stadtbild von Stone Town. Von den 1.700 Gebäuden in Stone Town wurden 1.100 als historisch signifikant klassifiziert.



Die historische Stadt hat 23 Gebäude, die als Wahrzeichen ausgewiesen sind, zwei Kathedralen, über 50 Moscheen, 157 Balkone, Verandas und Loggias, ungefähr 250 sansibarische Holztüren und eine Festung, die von den Omanischen Herrschern vor dem Forodhani Park errichtet wurde.

Mitte des 19. Jh. war Sansibar der weltgrößte Produzent von Nelken und der größte Sklaven-Umschlagplatz an der afrikanischen Ostküste.

Die Sklaven wurden für die Kultivierung und Ernte der Nelken eingesetzt und dem ersten Sultan Said gehörten viele Ländereien auf den Inseln. Bei seinem Tod 1856 hatte er 45 Plantagen. Seine Kinder, Konkubinen und die Hof-Eunuchen kauften ebenfalls zahlreiche Plantagen.

Nach und nach wurden etliche Gewürzarten auf der Insel eingeführt, wie Zimt, Kümmel, Ingwer, Pfeffer oder Kardamom. Ihr intensiver Duft wurde zum Synonym für Sansibar, das von da an die "Gewürzinsel" genannt wurde.